

Butki Premium Korn- receptura podstawowa

UNSER PREMIUM KORN 50	5.000 g
Mąka pszenna typ 550	5.000 g
Drożdże	400 g
Woda	6.500 g
łącznie	16.900 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać.

czas miesienia: 3 minuty – wolne obroty

6 minut – szybkie obroty

temperatura ciasta: około 26 °C

fermentacja wstępna: około 10 minut

naważka: 2.100 kg (presa 30 sztuk)

Po upływie fermentacji wstępnej ciasto podzielić,
zwinąć w presy i odłożyć do odprężenia na 10 minut.Następnie odciąć butki na dzielarce, zwilżyć wodą,
wierzch obtoczyć w dowolnych nasionach.

fermentacja końcowa: około 45 minut

temperatura wypieku: 220 °C

czas wypieku: około 20 - 21 minut

Z dobrego upieczesz najlepsze!